

Buffetvariante

FESTLICH

geräucherte Entenbrust auf Rotkrautsalat
marinierter Kalbstafelspitz mit Blattsalaten
Avocadomousse mit Scampi und Krabben

* * * *

Topinambur Schaumsuppe

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl oder Nudeln & Gemüse)

* * * *

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat

Variation von Hirsch-, Reh und Wildschweinmedaillons
mit gebratenen Schupfnudeln, Linsen und glacierten Kohlsprossen

gegrilltes Lachsfilet
auf sautiertem Blattspinat und Petersilerdäpfeln

Risotto vom Muskat-Kürbis
mit frisch gehobeltem Parmesan

* * * *

Maronimousse mit Rumzwetschken
gratinierte Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

€ 34,00



Buffet Wahlspeisen

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

Vorspeisen

gefüllte Eier und Paradeiser auf Kräuterrahm
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat
Rohschinken mit Melone
Heringsalate
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)
Parfait von der Entenleber
Wildterrinen vom Nasswalder Edelmilch

Suppen

kräftige Rindsuppe mit Einlage
(Grießnockerl, Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,..)
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)
Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Milch-Rahmsuppe
Knoblauchsuppe
Haxelsuppe mit Kren
Krautsuppe mit Rahm
Bohnensuppe mit Speck
Zwiebelsuppe
Waldviertler Weinsuppe
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)
Muschelsuppe
Fischsuppe

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln
Zander gebacken
Bouillabaisse nach Französischem Rezept



Huhn / Pute

Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen
gefülltes Brathuhn mit Gemüse
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

Schwein

Stelze mit Senf, Kren und Kartoffelpuffer
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln
Surschnitzel gebacken
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

Rind

Rindersaftgulasch mit Semmelknödel
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salzgurke
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse
Rindsfilet Wellington

Kalb

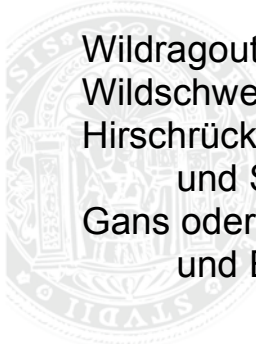
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada
und Polentataler

Lamm

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Wild

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Wacholdersauce, Kohlsprossen
und Serviettenknödel
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat
und Erdäpfelknödel



Menüvorschlag

RUSTIKAL

mariniertes Rindfleisch
mit Zwiebeln und Kernöl

* * * *

kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl
(Frittaten, Nudeln, Schöberl, Gemüsestreifen)

* * * *

Medaillons vom Schweinslungenbraten im Speckmantel gebraten
mit Käse-Erdäpfel und grünen Bohnen

oder

Norwegisches Lachsfilet in Würzbutter gebraten
auf sautiertem Blattspinat mit Dill-Erdäpfeln

oder

feines Wildragout „Lobau“
mit kräftigem Rotwein abgeschmeckt
dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

* * * *

Beerenpunsch mit Vanillecreme

Preis pro Person für 4 Gänge € 25,00

Preis pro Person für 3 Gänge (ohne Vorspeise) € 20,00



Menüvorschlag

VEGETARISCH

marinierter Rohkostsalat
mit gebratenen Pilzen

* * * *

Gemüse Cremesuppe

* * * *

Steinpilz Ravioli auf sautiertem Lauch mit Paradeisern
mit Kräutern und Olivenöl abgeschmeckt

* * * *

Mohr im Hemd mit Sauerkirschen
und Schlagobers

Preis pro Person für 4 Gänge € 24,00

Preis pro Person für 3 Gänge (ohne Vorspeise) € 19,00



Zusatzleistungen



Punschempfang

So zu sagen als wärmender Aperitif können Sie sich vorab vor dem **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** bei unseren Punschständen treffen. Wir reservieren Ihnen einen eigenen Bereich mit Stehtischen (nur bei trockenem Wetter). Die Abrechnung kann über die Gesamtrechnung erfolgen. Die Gäste können selbst die Heißgetränke wählen. Gerne bieten wir dazu rustikale Häppchen oder Maroni an.

Couvert

Sehr gerne bieten wir Ihnen zusätzlich ein Couvert mit elegantem Gedeck an. Der Tisch wird dann mit weißer Tischwäsche gedeckt, dazu weiße Mund-Stoffservietten. Das Couvert umfasst außerdem Aufstriche und Häppchen mit Jourgebäck.

Weihnachtliche Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische/das Buffet weihnachtlich. Wir verwenden dafür Gestecke, Kerzen und Dekormaterial. Sollten Sie spezielle Vorstellungen haben, so richten wir uns selbstverständlich ganz nach Ihnen.

Mikrofon und Verstärker

haben wir im Haus und können wir Ihnen für Ihre Ansprache gerne gratis zur Verfügung stellen.

